

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pasar adalah area tempat jual beli barang dengan jumlah penjual lebih dari satu baik yang disebut sebagai pusat perbelanjaan, pasar tradisional pertokoan, mall, plaza, pusat perdagangan maupun sebutan lainnya Pasar Tradisional adalah pasar yang dibangun dan dikelola oleh Pemerintah, Pemerintah Daerah, Swasta, Badan Usaha Milik Negara dan Badan Usaha Milik Daerah termasuk kerjasama dengan swasta dengan tempat usaha berupa toko, kios, los dan tenda yang dimiliki/dikelola oleh pedagang kecil, menengah, swadaya masyarakat atau koperasi dengan usaha skala kecil, modal kecil dan dengan proses jual beli barang dagangan melalui tawar-menawar. (Aliyah, 2017)

Makanan adalah bahan bakar bagi tubuh. Apa yang kita konsumsi akan memengaruhi kondisi tubuh kita. Makanan harus mengandung sejumlah vitamin dan gizi yang dibutuhkan tubuh sehingga bermanfaat untuk menjaga kesehatan dan menunjang perkembangan. Lebih dari itu, makanan yang kita konsumsi juga harus aman. Keamanan makanan menurut badan Pengawas obat dan makanan (BPOM) adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah makanan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama,

keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi. sementara Food and agriculture organization (FAO) menjelaskan bahwa yang dimaksud dengan 'makanan yang aman' adalah makanan yang melewati proses persiapan dan penyimpanan yang tepat untuk meminimalisir risiko terjangkitnya penyakit infeksi (seperti diare, meningitis, dan sebagainya).

Sedangkan makanan/minuman yang tidak aman berarti makanan/minuman tersebut telah terkontaminasi sejumlah bakteri, kotor, dan bisa juga telah menjadi basi atau busuk. Tubuh yang menerima asupan makanan yang tidak aman (telah terkontaminasi) akan mengalami foodborne disease atau keracunan makanan. menurut Centers for Disease Control and Prevention (CDC) amerika serikat, setidaknya ada 250 penyebab foodborne disease. Penyebab yang paling umum adalah bakteri, virus, parasit (jamur atau kapang), dan racun. Untuk melindungi konsumen dari foodborne disease ini, maka dibuatlah standar keamanan makanan (food safety standard) yang dikeluarkan oleh tiap-tiap negara. standar ini bertujuan untuk menurunkan angka foodborne disease dengan cara memperkuat aturan food safety bagi pelaku usaha. Di indonesia, standar keamanan makanan diatur oleh badan Pengawasan obat dan makanan (BPOM). Penerapan standar juga menjadi salah satu strategi dalam meningkatkan daya saing dalam menjamin mutu dan keamanan produk. (Fausto, 2013)

Bahan Tambahan Pangan yang selanjutnya disingkat BTP adalah bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan (Permenkes RI, 2012)

Rhodamin B yaitu zat pewarna berupa serbuk Kristal bewarna hijau atau ungu kemerahan, tidak berbau, serta mudah larut dalam larutan warna merah terang berfluorosensi. Rhodamin B merupakan zat warna golongan xanthenes dyes, dan digunakan pada industri bahan pewarna tekstil, cat, kertas, pakaian, kosmetika, produk pembersih mulut, dan sabun. Nama lain Rhodamin B adalah: D dan C Red no 19, Food Red 15, ADC Rhodamin B, Aizen Rhodamine, dan Brilliant Pink (Depkes RI Jakarta).

Pada Permenkes 033 tahun 2012 tentang Bahan Tambah Pangan dan Rhodamin B tidak termasuk dalam bahan yang diizinkan. Penambahan zat pewarna pada makanan dilakukan untuk memberi kesan menarik bagi konsumen, menyeragamkan warna makanan, men-stabilkan warna dan menutupi perubahan warna penyimpanan. Penambahan zat pewarna Rhodamine B pada makanan terbukti mengganggu kesehatan, misalnya mempunyai efek racun, berisiko merusak organ tubuh dan berpotensi memicu kanker, oleh karena itu rhodamine B dinyatakan sebagai pewarna berbahaya dan dilarang penggunaannya..(Jannah et al., 2021)

Saus Tomat Curah memiliki ciri ciri biasanya memiliki kemasan model bantal, dirigen dll, umumnya kemasan yang digunakan hanya plastik bening dengan tempelan stiker merk, tidak memiliki logo dari BPOM. Berdasarkan data tautan/link BPOM pada tahun 2020 jumlah sampel pengawasan keamanan pangan dalam rangka Pasar Aman tahap 1 dan 2 dengan masing-masing tahap berjumlah 210 sampel dengan 10 sampel mikrobiologi, Gerakan Keamanan Pangan Desa sebanyak 162 sampel, dengan hasil 158 sampel memenuhi syarat

dan 4 sampel dinyatakan tidak memenuhi syarat karena mengandung Rhodamin B. (Badan POM, 2020)

Berdasarkan permasalahan di atas peneliti perlu adanya penelitian tentang Gambaran Kandungan Rhodamin B pada Saus Tomat Curah di Kota Bandar Lampung tahun 2022 karena saus merupakan salah objek yang banyak beredar dan digemari. Oleh karena itu, peneliti tertarik untuk mengetahui kelayakan makanan tersebut.

B. Rumusan Masalah

Apakah terdapat perwarna Rhodamin B pada saus yang diperjualbelikan di pasar tradisional kota Bandar Lampung ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui ada tidaknya Zat Pewarna Sintetis Rhodamin B pada saus tomat curah di Pasar Tradisional Kota Bandar Lampung tahun 2022.

2. Tujuan Khusus

- 1.** Untuk mengetahui kandungan Rhodamin B pada Saus Tomat Curah di Pasar Tradisional Kota Bandar Lampung Tahun 2022.
- 2.** Untuk mengetahui fisik pada Saus Tomat Curah yang mengandung Rhodamin B di Pasar Tradisional Kota Bandar Lampung Tahun 2022.

D. Manfaat Penelitian

Bagi Penulis

Menambah Wawasan dan Ilmu Pengetahuan bagi Penulis dan juga Pembaca khususnya Mahasiswa/i di Jurusan Kesehatan Lingkungan.

Bagi Institusi

Sebagai bahan informasi kepada Institusi tentang bahaya zat pewarna sintetik terutama Rhodamin B terhadap kesehatan, sehingga lebih berhati-hati dalam memilih makanan yang dikonsumsi.

Bagi Masyarakat

Memberikan pengetahuan bagi masyarakat jenis-jenis dan bahan-bahan apa saja yang ada di dalam saus yang tidak boleh dikonsumsi.

E. Ruang Lingkup

Ruang Lingkup penelitian ini penulis hanya membatasi ruang Lingkup mengingat keterbatasan waktu, kemampuan biaya yang ada maka peneliti membatasi penelitian dengan melakukan identifikasi kandungan Rhodamin B Pada Saus Tomat Curah di pasar tradisional kota bandar Lampung Tahun 2022.